

6
1957
8. JAHR
DER Strom
A

Nichts ist schwerer zu ertragen, als eine Reihe von guten Tagen

Wenn Festtage kommen, wird der Tisch reicher als sonst gedeckt, oft zu reich. Mancher hat den schweren Festtagsbraten, die vielen Süßigkeiten und was es sonst noch alles zu genießen gibt, mit einer Magenverstimmung zu bezahlen.

Seit die Ärzte sich intensiver mit der Wissenschaft von der Ernährung beschäftigt haben, können wir sichere Vorschläge machen, um den gesundheitlichen Folgen allzu reicher Festtagsfreuden zu begegnen, ohne den Genuß zu mindern. Gut essen heißt für die meisten Menschen fett essen. Jeder Feinschmecker weiß, daß diese Gleichung nicht stimmt. Gewiß, der gute Koch ist mit Fett nicht geizig, aber er verschwendet es auch nicht. Und seit die moderne Technik der Küche zu Hilfe gekommen ist, kann jeder von uns zu Hause Speisen auf den Tisch bringen, die fettarm und trotzdem besonders lecker sind. Dazu gehören alle Grillgerichte, die sich seit der Einbürgerung der Grillgeräte immer mehr Freunde gemacht haben. Gegrillte Speisen befriedigen auch die verwöhnteste Zunge und sind trotzdem so leicht, daß man sie für manche Krankheiten, zum Beispiel für Magen- und Leberkrankheiten, sogar in den Diätplan aufnimmt.

Außer dem Fett, das oft die Veranlassung für Magenstörungen ist, spielt in gesundheitlicher Hinsicht die Kruste, die beim Braten entsteht, eine große Rolle. Der Arzt verbietet bei übersäuertem Magen alle Braten- und Backkrusten, weil die Röststoffe sogenannte Säurelocker sind, also eine übermäßige Produktion an Magensäure hervorrufen. Und am Morgen nach dem reichen Mahl mit scharf gekrustetem Braten erleben wir dann heftiges Sodbrennen.

Die modernen Küchengeräte gestatten ein schonenderes Braten ohne scharfe Krusten und unter Erhaltung aller lebenswichtigen Nähr- und Geschmacksstoffe. Mit anderen Worten: man brät heute nicht nur schonender, sondern auch delikater, von der Bekömmlichkeit gar nicht zu reden. So ist also die Zubereitungsart, die uns die modernen Elektrogeräte ermöglichen, für die Bekömmlichkeit entscheidend und läßt uns auch die berühmte Reihe von guten Tagen leichter ertragen.

Aber es gibt außerdem noch andere moderne Erkenntnisse, die uns helfen, Gaumenreiz und Bekömmlichkeit zu vereinen. Völker, deren Küche berühmt ist, wissen dies aus der Erfahrung seit langem. Bei den Franzosen reicht man vor dem Hauptgericht Frischkost, die Vorspeisen oder hors d'oeuvres, zu denen auch die Salate gehören. Die Ernährungsforschung hat festgestellt, daß die Frischkost, also die Salate, als Eingangsgericht gegeben werden soll, damit sie nicht nur Appetit macht, sondern ihre volle gesundheitliche Wirkung zu entfalten vermag. Die moderne Frischhaltetechnik bietet uns zu jeder Jahreszeit, auch an winterlichen Festtagen, vitaminreiche Frischkost, was zu Zeiten unserer Großväter noch nicht möglich war. Wir sollten uns also dieses Feinschmecker-Rezept, den Salat vor der Hauptmahlzeit zu servieren, zunutze machen, um dadurch wiederum, wie bei den Grillgerichten, Gaumenreiz und Bekömmlichkeit zu verbinden.

Wenn man von Menschen mit empfindlichen Magen oder mit einem Gallen- und Leberleiden einmal absieht, so bedeutet auch für den Gesunden Schwerverdaulichkeit fast immer Fettreichtum. Aber selbst wenn wir uns mit den modernen Küchenmethoden vor dieser Schwerverdaulichkeit der Speisen bewahrt haben, können uns trotzdem noch Festtage schlecht bekommen. Allein die Überfüllung des Magens kann uns krank machen. Der wahrhafte Genießer hört zu essen auf, wenn es ihm am besten schmeckt.

Denn er will sich den Genuß nicht nachträglich verderben lassen. Das ist ein kleines, aber sehr wichtiges Rezept gegen Magenverstimmungen nach Festtagen. Und da es nicht das Rezept von Ernährungsaposteln, sondern von Feinschmeckern ist, können wir es hier um so kräftiger unterstreichen.

Und schließlich noch ein Letztes: der Magen muß in der richtigen Reihenfolge bedient werden. Wer durcheinander ißt, soll sich nicht wundern, wenn der Magen streikt. Zu Beginn eines Mahles gehört das Appetitanregende, nämlich die Frischkost, und dann die Suppe, die ja durch ihre Extraktstoffe aus dem Fleisch für die Bereitstellung der Verdauungssäfte sorgt. Am Schluß der Mahlzeit darf etwas Kaltes gegeben werden, zum Beispiel Eis, weil damit der Appetit endgültig gestillt wird. Was nach dem Eis gegessen wird, bekommt schlecht. Der Arzt freilich sieht lieber am Schluß der Mahlzeit den Käse als echten Magenschluß.

Alles in allem: wer bekömmliche Gerichte ohne Übermaß und nicht in einem wilden Durcheinander zu sich nimmt, dem wird es leicht fallen, eine Reihe von guten Tagen ungetrübt zu verleben.

Dr. Heinz Graupner

In „World Press News" finden wir folgende Zeitungsnotiz.

GROSVENOR
LONDON, S.W.1.
Tel.: Tate Gallery 0633/4.
Cables—Norbros, London. E951

Frau gesucht:

als Hilfe im Haus. Arbeitszeit 16 Stunden am Tag inkl. Sonntag. Nachtruhe nicht garantiert; muß kochen und nähen können, sich in allen andern hauswirtschaftlichen Fächern gut auskennen, Ausbildung in Gesundheits- und Kinderpflege, Verständnis für Männer und für Gärtnerei, gute Gesundheit und Arbeitswilligkeit Bedingung. Kein Anspruch auf Lohn, auf Ferien und auf Kündigung.

OR SALE, Two Jones Super 40 Diesel Cra... on caterpillars, each with 24ft. jib, for 3 tons at 9ft. ...dius, 21 cu. ft. grab, electric lighting and starting. ...047 and subsequently re-er... ...umes ... Purfleet ...

Ärztlicher Rat und die Forderung nach neuzeitlicher Ernährung verlangen für Gesunde und Leidende, für alt und jung, Frischkost aus Obst und Gemüse. Ohne elektrische Küchenmaschine, mit ihren vielseitigen Zusatzgeräten für das Pressen, Entsaften, Zerkleinern, Quirlen, Pürieren und vieles mehr, ist solchen Wünschen schwer Rechnung zu tragen, weil dazu viel Zeit und Mühe erforderlich ist. Heute wird die Hausfrau in die Lage versetzt, allen Wünschen nach Frischkost zu jeder Jahreszeit gerecht zu werden. Was früher Stunden dauerte, ist heute — elektrisch — in Minuten mit Leichtigkeit geschafft. Eine Küchenmaschine macht sich in jedem Haushalt bezahlt.





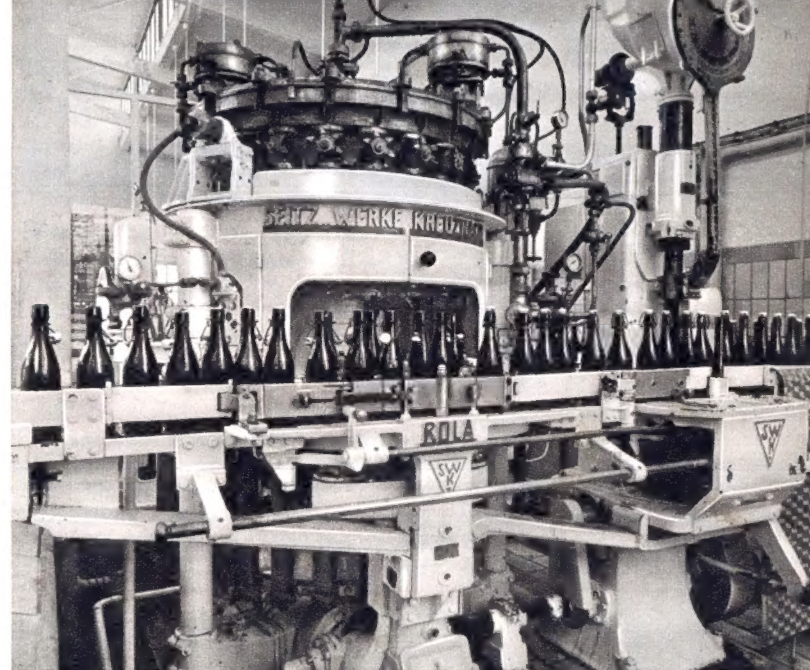


Für alle STROM für alles

Holzschnitzereien sind kunstgewerbliche Artikel, die im In- und Ausland immer wieder Freunde finden. Die groben Vorarbeiten nimmt dem Künstler heute die Elektrizität ab. Diese elektrisch angetriebene Bildschnitzmaschine zum Beispiel bearbeitet durch Abtasten eines Modellstückes zu gleicher Zeit 8 Holzrohblöcke, und erspart dadurch dem qualifizierten Facharbeiter 60% der Vorarbeiten an diesen 30 cm hohen Figuren, denen er dann die endgültige Form mit den Schnitzmessern gibt.

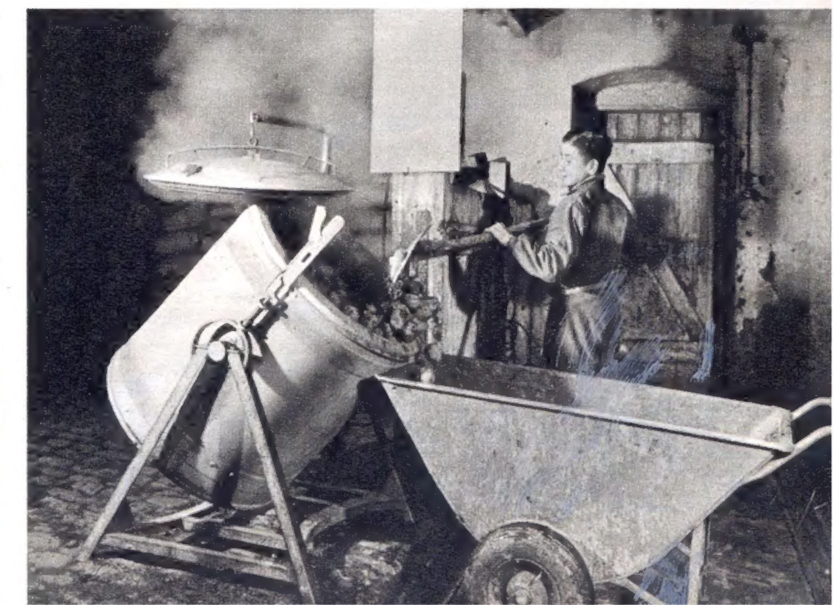






Einen Einblick in die Vielseitigkeit der Elektrizitätsanwendung geben unsere beiden Aufnahmen aus einer Kunststeinfabrik und einer Brauerei:
Hier fertigt eine vollautomatisch betriebene Plattenstampf-Maschine Gehwegplatten, wie wir sie vom Straßenbau in unseren Dörfern und Städten kennen. Gleichmäßig in Abmessung und Zusammensetzung wird durch dieses Normverfahren der immer stärker werdende Bedarf preisgünstig gedeckt. Diese Maschine fertigt vollautomatisch täglich 2800 Platten.

Dort werden in einer ebenfalls vollautomatisch arbeitenden Bierflaschenabfüllmaschine sauber, hygienisch und maßgerecht 3000 Flaschen Bier in der Stunde abgefüllt.



Automatik läßt den Bauern länger schlafen. Bei verbilligtem Nachtstrom dämpfen Futterkartoffeln und sind für die Morgenfütterung der Schweine schnell entleert. Kein unnötiger Stromverbrauch, denn der Temperaturbegrenzer stoppt die Stromzufuhr nach Erreichen der Gartemperatur. Für 10 kg Dämpfgut wird nur 1 Kilowattstunde Strom benötigt.

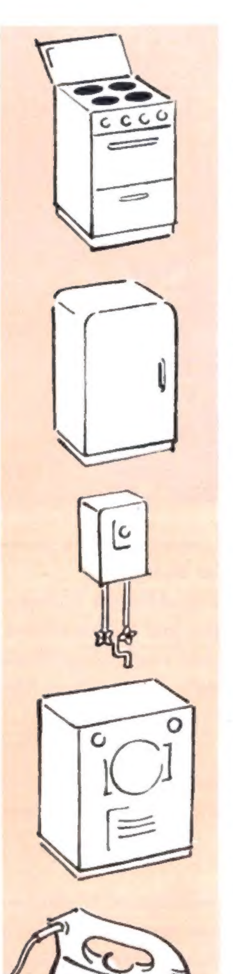
DIE ZUKUNFT HAT SCHON BEGONNEN

Auf der großen Berliner Bauausstellung im Hansaviertel haben namhafte Städteplaner und Architekten aus aller Welt richtungsweisende Lösungen für das Wohnen in der Zukunft praktisch verwirklicht. Hier kommt deutlich das Bestreben zum Ausdruck, vor allem die Frau von zeitraubenden und mühseligen Arbeiten im Haushalt von Grund auf zu befreien. Und das ist ein Glück. Dank des technischen Fortschrittes kann die Frau nun ihre wesentlichen Kräfte der Familie, der Erziehung ihrer Kinder, ihren persönlichen Neigungen, eigenen beruflichen Arbeiten oder denen ihres Mannes widmen. Die Elektrizität — Energie in reiner Form — trägt hierzu wesentlich bei. Elektrogeräte sind in einem Haushalt von heute und morgen nicht mehr wegzudenken. Diese Erkenntnis ist im Hansaviertel in die Praxis umgesetzt: 95% aller Neubauten werden hier bereits vollelektrisch ausgerüstet.
Die Zukunft hat für uns schon begonnen:

Diese Küche sehen Sie in dem zehngeschossigen Wohnhaus, das schwedische Architekten aufgrund ihrer heimatlichen Erfahrungen gebaut haben. In Schweden gibt es schon lange kaum noch Hausgehilfinnen, auch die Mieten sind sehr hoch. Deshalb verlangt die schwedische Hausfrau, die meist noch berufstätig ist, in ihrer Elektroküche sparsamste Raumausnutzung. Die Speisen werden gleich vom Elektroherd aufgetischt.

Auch bei uns setzt sich die raumsparende Allzweck-Küche mehr und mehr durch. Im richtigen Arbeitsablauf reihen sich Kühlschrank, Elektroherd, Spüle mit darunter eingebautem elektrischem Heißwasserbereiter, Waschmaschine und Arbeitstisch aneinander, in gleicher Arbeitshöhe, in gleichem Stil. Wenn der Raum ausreicht, kann man die Eßecke unbedenklich in die saubere, geruchfreie Eßküche verlegen, das spart Arbeit, Wege, Zeit.





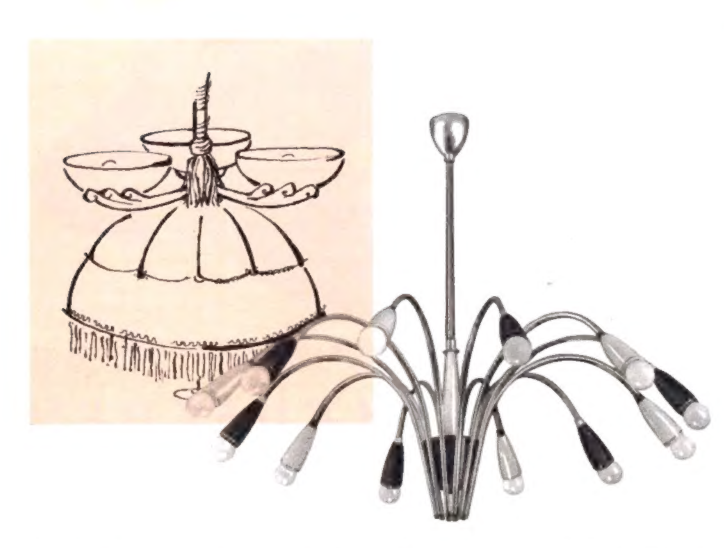
Der Elektroherd arbeitet schnell, sicher, sauber und billig. Die automatische Temperaturregelung der Kochplatte und des Back- und Bratofens, sowie die Zeitschaltuhr entlasten von jeder Aufsicht.

Der Elektro-Kühlschrank arbeitet vollautomatisch und sichert zuverlässig unsere Lebensmittelvorräte. Wir sind unabhängig von allen Witterungseinflüssen. Mit einem Wort: Der Kühlschrank ist die ideale Speisekammer.

Der Elektro-Heißwasserbereiter hält Tag und Nacht die benötigten Heißwassermengen für Küche und Bad automatisch bereit.

Die Elektro-Waschmaschine mit Trockenschleuder, von der halbautomatisch arbeitenden bis zum vollautomatischen Programm-Wäscher, machen den „gefürchteten" Waschtag überflüssig. Anstatt anstrengender Waschküchenarbeit bei Wind und Wetter Waschen in der Wohnung so nebenbei.

Das elektrische Bügeleisen von heute ist „leichtgewichtig" und arbeitet vollautomatisch; Temperaturwahl je nach Stoffart.



Die Anschauungen über neuzeitliches Wohnen haben auch einen völligen Wandel unserer Wohnraumbeleuchtung gebracht. Althergebrachtes wich dem Fortschrittlichen: Die großen, schweren Leuchten mit Marmorschalen und lichtschluckendem Seidenschirm in Zimmermitte werden abgelöst durch schlichte, formschöne und zweckmäßige Leuchten, die allen Anforderungen lichttechnisch einwandfreier Beleuchtung entsprechen. Transportable Stehleuchten verhelfen uns außerdem dazu, behaglich gemütlich zu wohnen.

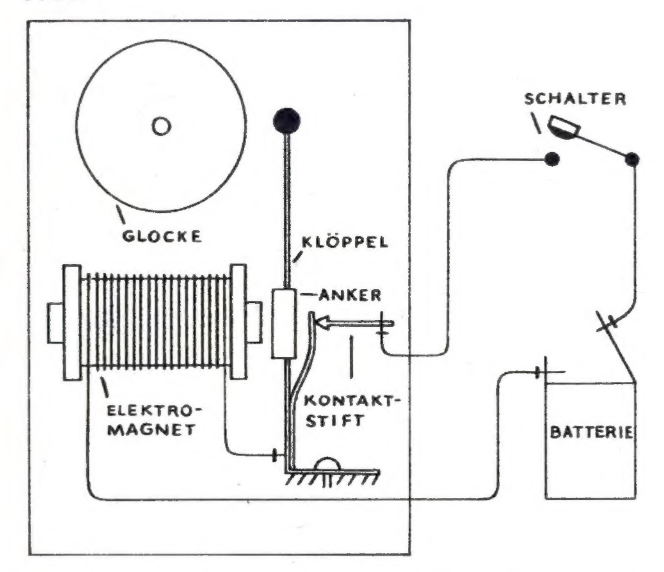


Die INTERBAU-Berlin zeigt die verschiedensten Auffassungen im Wohnungsbau und unterschiedlichen Möglichkeiten vom Einfamilienhaus bis zur „Wohnstadt" mit Hunderten von Menschen. Hierbei gibt es interessante Lösungen.

Ein französischer Architekt zeigt z. B. ein Speise- und Wohnzimmer mit verschiedener Fußbodenhöhe. Dieser Wechsel der Raumhöhe hebt das Wohnzimmer als einen besonders lichten und luftigen Raum hervor. Diese Wohnungen besitzen elektrische Einbauküchen und Einbauschränke sowie elektrische Duschbäder.

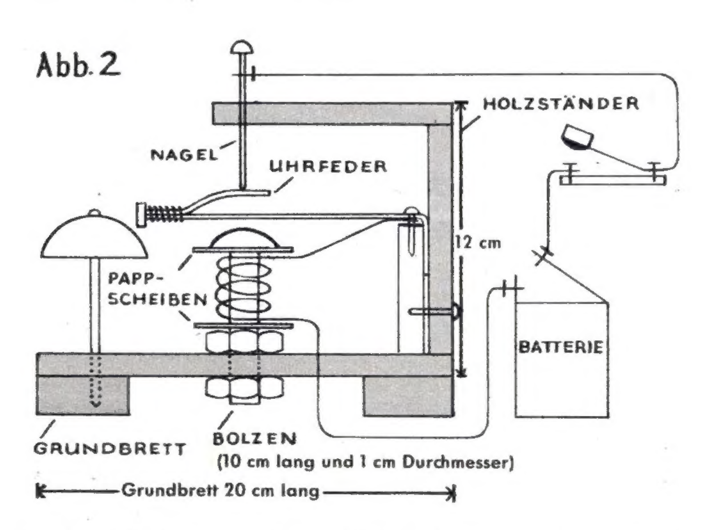
Für denjenigen, der sich selbst ein Einfamilienhaus am Hang bauen will, wäre dies eine ideale Anregung.

Abb. 1



Wenn wir von einer elektrischen Klingel den Deckel abnehmen (Abb. 1), erkennen wir einen Elektromagneten (Spule mit Eisenkern). Davor befindet sich ein gefedertes, bewegliches Metallstück, Anker genannt. Daran sitzt der Klöppel, der durch Schlagen an die Glocke das Klingelgeräusch erzeugt. Wenn der Stromkreis mit dem Schalter geschlossen wird, fließt der Strom durch den Elektromagneten in den Anker, über den Kontaktstift und den Schalter wieder zur Stromquelle. Infolge der magnetischen Kraft des Elektromagneten wird der Anker angezogen, dadurch gibt es einen Klingelton. Im selben Augenblick ist aber der Stromkreis bei X unterbrochen. Der Elektromagnet verliert seine Kraft, und der Anker schnellt durch die eigene Federkraft wieder zurück an den Kontaktstift. Nun kann das Spiel von vorn beginnen.

Abb. 2



Für den Selbstbau einer Klingel (Abb. 2) benötigen wir zunächst ein Grundbrett, das wir mit einem Bohrloch zum Befestigen der Spule versehen. Den Spulendraht (Kupferlackdraht) wickeln wir auf eine eiserne Bolzenschraube zwischen zwei Pappscheiben. Es genügen etwa 300 bis 500 Windungen. Mit zwei Muttern wird die Schraube dann im Grundbrett festgeschraubt. Der Anker besteht aus einer gerichteten Uhrfeder, an deren Ende wir einen kleinen Bolzen als Klöppel und ein zweites Stück Uhrfeder (siehe Zeichnung!) mit dünnem Draht fest umwickeln und mit Uhu verkleben. Diese Bindung muß sehr gut halten! Den Anker biegen wir am anderen Ende rechtwinklig und schieben ihn zwischen die beiden Holzständer. Als Kontaktstift verwenden wir einen Nagel. Jetzt fehlt nur noch die Glocke, die wir von einer alten, unbrauchbar gewordenen Klingel abschrauben. Den Stromkreis schließen wir mit Klingeldraht über einen Schalter zur Taschenlampenbatterie.

Ich helfe mit



Machen Sie sich und den Kindern doch in diesem Jahr die Freude, ein lustiges, leckeres

KNUSPERHÄUSCHEN

selbst zu backen. Ihrer Phantasie, es zu verzieren, sind keine Grenzen gesetzt. Unsere Lehrküche möchte Ihnen lediglich helfen, am besten und billigsten zu dieser Überraschung zu kommen.

Zutaten für Knusperhäuschen (Kosten etwa DM 2,10).

250 g Kunsthonig, 100 g Zucker, 100 g Margarine oder 100 g Schweineschmalz, 500 g Mehl, 100 g gemahlene Mandeln, 2 g Muskatblüte, 1 Prise Anis, Ingwer, Nelkenpfeffer, Pfeffer, Salz, abgeriebene halbe Zitrone, 1 Ei verquirlt, 10 g Pottasche oder Hirschhornsalz, 2 Eßlöffel Rosenwasser.

Honig, Zucker und Fett in einem Topf auf der Platte auflösen, nicht erhitzen. Das gesiebte Mehl mit den Gewürzen mischen, mit dem Ei, der aufgelösten Masse und dem in Rosenwasser aufgelösten Triebmittel zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig einige Tage im Raum stehenlassen, damit die Gewürze gut durchziehen. Dann etwa ½ cm dick ausrollen und die Teile nach den Angaben ausschneiden.

Einsetzen: Gefettetes Blech auf die mittlere Schiene
Backen: 10—15 Minuten bei 180—200°.

Zutaten zum Verzieren (Kosten etwa DM 9,45).

200 g Schokoladenplätzchen; 100 g massive Schokoladenteile; 100 g Geleeringe; 200 g Christbaumschmuck; 12 g Mokkabohnen; 1 Laterne und rote Gelatine Liebesperlen; ca. 1 kg Staubzucker; ca. ½ kg Kleingebäck; 25 g abgezogene Mandeln.

Maße und Arbeitsanleitungen:

a) 2 Seitenwände	Höhe:	15 cm	d) 4 Schornsteinwände	Höhe:	6 cm
	Breite:	20 cm		Breite:	6 cm
b) 2 Giebelwände	Höhe (Seiten):	15 cm	e) 1 Stall	Höhe:	6,5 cm
	Breite:	18 cm		Breite:	12 cm
	Giebelspitze:	21,5 cm	1 Brunnen	Höhe:	4 cm
c) 2 Dachflächen	Höhe:	18 cm		⌀:	4 cm
	Breite:	30 cm	Zaun	ca. 75 cm : 45	cm

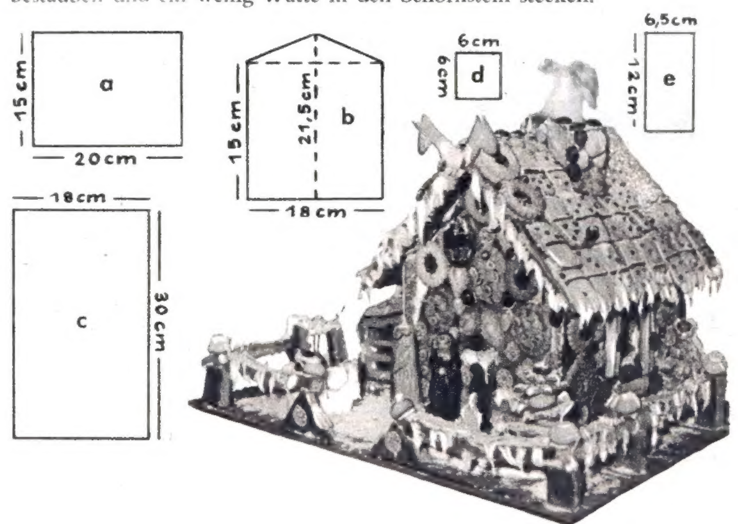
Noch vor dem Abbacken aus der Vorder- und Rückwand je 2 Fenster ausschneiden (etwa 3 mal 4,5 cm) und aus einer Seitenwand ein rundes Fenster von etwa 3 cm ⌀. Nach dem Backen die Stücke gerade schneiden, damit sie gut ineinander passen. Mit sehr dickem Zuckerguß die Wände ineinandersetzen. Die Fenster mit roter Gelatine hinterkleben, bevor das Dach aufgesetzt wird.

Sofort nach dem Backen den Stall rund biegen und so erkalten lassen. Nach der Rundung die Tür schneiden und die Rückwand mit 3 Querstangen bekleben. Auch den Zaun nach dem Backen schneiden und die Teile mit Zuckerguß aufeinanderkleben.

Hexe, Hänsel und Gretel, Vogel und Katze mit einem scharfen Küchenmesser aus dem etwas dünner ausgerollten Teig ausschneiden und nach dem Backen mit buntem Zuckerguß bespritzen.

Tannen in verschiedenen Größen schneiden: 14 : 9, 10 : 5.

Nachdem das ganze Häuschen bunt verziert ist, mit Puderzucker leicht bestäuben und ein wenig Watte in den Schornstein stecken.





Was der elektrische Markt an Festgeschenken bietet

finden wir in reicher Auswahl in den Elektro-Fachgeschäften. Unsere Leser werden im STROM laufend mit dem technischen Fortschritt vertraut gemacht. Unsere Ausstellungs- und Beratungsräume stehen jedem offen, der sich über Elektro-Geräte, deren Leistungen, Preise und Stromverbrauchskosten unterrichten will.



Foto: Rowenta

Brotröster, formschön und zweckmäßig gebaut, ermöglichen es, Toast auf dem Eßtisch zu bereiten. Die Scheiben lassen sich wenden, ohne daß man sie anfassen muß. Röstbrot ist wohlschmeckend und selbst für Kranke leicht verdaulich und bekömmlich. Eine Woche lang täglich etwa 12 Scheiben toasten, kostet nur 1 Kilowattstunde an Strom.



Foto: Braun

Küchenmaschinen sparen Zeit, Kraft und Mühe. Frühstück, Mittagessen, Kaffee, Abendbrot und viele Getränke hilft sie bereiten. Das anstrengende Teigrühren schafft sie in Minutenschnelle: Hefekuchen in 5 Minuten, Rühr- und Mürbeteig in 2 Minuten. Eischnee, Kartoffelbrei, Hackbratenteig schlägt oder mengt die Maschine. Viele Zusatzgeräte nehmen die umständlichen, zeitraubenden Arbeiten ab.



Foto: Osram

Bestrahlungsgeräte helfen uns in der sonnenarmen Jahreszeit vorbeugen, lindern und heilen. Die Abwehrkräfte gegen Erkältungskrankheit steigen. Der Körper wird kräftig durchblutet, Mattigkeit und Appetitlosigkeit vergehen. Bestrahlung hebt die Lebensfreude.



Foto: Hesse-Leuchten

Ständerleuchten in ansprechenden Formen sind beliebte Geschenke. Sie spenden uns gutes Licht, wie und wo wir es brauchen. Diese leicht geschwungene Doppelleuchte besitzt zwei verstellbare Reflektoren. Sie ist zeitlos im Stil und paßt in jede Wohnung.

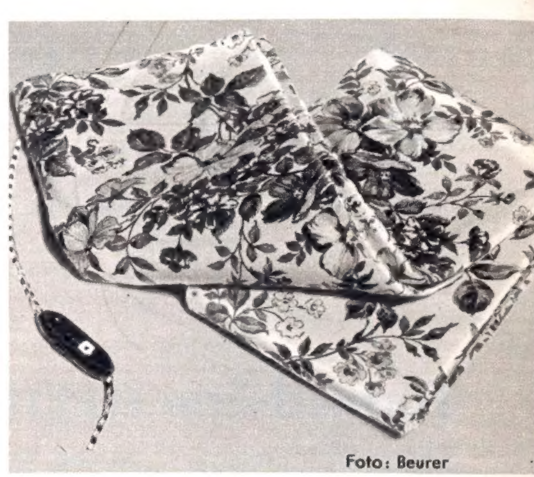


Foto: Beurer

Heizdecken wärmen den ganzen Körper. Für witterungsempfindliche Menschen, die Kälte und Feuchtigkeit nicht vertragen und an Gliederschmerzen leiden, bringen diese Heizkissen in Großformat wesentliche Erleichterung. Sie sind durch einen Schaltergriff nach Wärmebedürfnis regelbar und verbrauchen die ganze Nacht über nicht einmal eine halbe Kilowattstunde Strom.



Foto: AEG

Trockenrasierer sparen Zeit, weil es kein Einseifen mehr gibt. Das unzerbrechliche Nylongehäuse wird in einem eleganten Lederetui staubsicher aufbewahrt. Der Stromverbrauch spielt keine Rolle, denn eine einzige Kilowattstunde reicht für 5 Jahre aus.

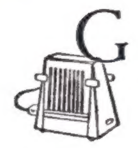


Foto: Gross A. G.

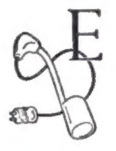
Expreßbügler haben es in sich: flammenlose Wärme, die sich selbsttätig durch einfaches Drehen am Einstellknopf je nach Stoffart regeln läßt. Wir brauchen uns nicht mehr auf unser Wärmeempfinden zu verlassen, denn die Automatik hält die Stromzufuhr unter Kontrolle. Stromverbrauch für den Wäscheanfall in einem Vierpersonenhaushalt etwa 5—6 Kilowattstunden im Monat.

Verantw. Redakteur: B. L. Bührlein, Heidelberg

Fotos: Buschhausen, Industrielle Formgebung, INTERBAU / Eschen / Wimmer, Kortokraks & Ließ, Kuhn, Müller-Brunke, Hans Retzlaff, Rügener, Ludwig Schmidt, Werkfotos.



Brotröster



Tauchsieder



Expresskocher



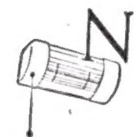
Kaffeemühle



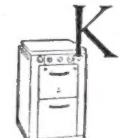
Haartrockner



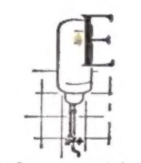
Bügeleisen



Wandstrahler



E.-Herd



Heißwasserspeicher

Formschöne ELEKTROGERÄTE

prägen das moderne Heim und kennzeichnen den Fortschritt der technischen Entwicklung.

Sie sind von bleibendem Wert und von allen sehr begehrt.

Warum **jetzt schon** an Weihnachten denken und Elektrogeräte schenken? Die Mitglieder der Elektro-Gemeinschaft Rheinhessen und Ried halten bereits jetzt in ihren Schaufenstern und Verkaufsräumen eine große Auswahl moderner Elektrogeräte für Sie bereit und erwarten Ihren Besuch, der vollkommen unverbindlich für Sie ist. Jetzt können Sie in Ruhe Ihre Wahl treffen, kurz vor dem Fest sind Sie und der Verkäufer überlastet. Auch besteht die Gefahr, daß das eine oder andere Stück ausverkauft und bis zum Heiligen Abend nicht mehr zu beschaffen ist. Elektrogeräte werden in rasch zunehmendem Maße verwendet und tragen dazu bei, daß die Hauswirtschaft im Zeichen der Technisierung immer einfacher, sauberer, bequemer, sicherer und auch billiger wird. Nicht zuletzt schenken Sie durch ein Elektrogerät große Freude.

Strom, die Energie des Jahrhunderts, kommt sowieso ins Haus, jeder sollte das noch mehr als bisher ausnutzen.

Am Weihnachtsabend soll jeder sagen können:

„Wie schön — ein Elektrogerät!"

Die nächste Nummer unserer Kundenzeitschrift „Der Strom" erscheint erst im Monat Januar 1958; deshalb wünschen wir bereits heute allen Kunden

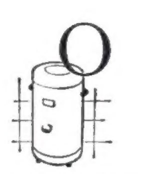
ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein erfolgreiches neues Jahr Ihre

Elektrizitätswerk Rheinhessen Aktiengesellschaft

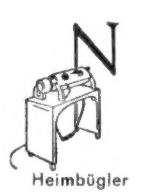
Elektro-Gemeinschaft Rheinhessen und Ried



Staubsauger



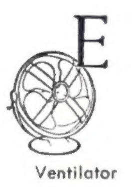
Trockenschleuder



Heimbügler

W

Kühlschrank



Ventilator



Bestrahlungsgerä



Rundfunkgerät